**Party Service und Buffetangebote**

**Gaststätte „Zur Weintraube“**

**Sie feiern – wir kochen!**

Hochzeiten Geburtstage Party´ s

Familienfeiern Schuleinführung Jubiläen

Mittagstisch Betriebsfeiern Trauerfeiern u.v.m.

Bei einen Persönlichen Gespräch stellen wir Ihnen gerne

Ihr Wunsch Buffet zusammen.

Menüangebote je nach Absprache.

Buffetangebote ab 20 Personen.

Kinder von 0 bis 6 Jahren Essen Frei.

Kinder von 6 bis 12 Jahren Essen für die Hälfte des Preises.

Kinder ab 12 Jahren zahlen den vollen Preis.

**Kontakt: Patrick Langbein**

**Telefonnummer: 0152/ 01677109**

**E-Mail:** [**PatrickWeintraube@outlook.de**](mailto:PatrickWeintraube@outlook.de)

**Adresse: Tiefer Weg 18, 99428 Hopfgarten**

**Fingerfood und Vorspeisen**

**Fingerfood als kleinen Snack, Aperitif zum Sektempfang oder als Vorspeise zum klassischen Büffet.**

Canapés verschieden belegt und dekoriert

Ziegenkäseim Speckmantel

Panierter Camembert mit Preiselbeer- Gelee

Eihälften gefüllt und dekoriert

Lachsrolle – Pfannkuchenteig mit Frischkäsecreme und Räucherlachs gefüllt

Räucherfischmousse

Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Dip

kleines Forellenfilet auf Apfel- Selleriesalat

hausgebeizter Lachs auf Algensalat

Vitello Tonato(Kalbfleisch) mit Thunfischcreme und Kapern

Rosa Roastbeef mit Remouladen Sauce

Datteln im Speckmantel

Honigmelone mit Serrano Schinken

Hausgeräucherte Entenbrust auf Linsensalat

Mit Frischkäsegefüllte Tomatenüberbacken mit Käse

Gebratene Grüne Spargelstangen mit Bacon

Verschiedene gefüllteMini Paprika überbacken mit Käse

Verschiedene gefüllte Riesen- Champignons überbacken mit Käse

Verschiedene Obstspieße

Käsespieße je nach Wunsch

**Suppen**

**Cremesüppchen**

Tomate

Pilze

Möhre

Erbse

Mais

Kartoffel

Spargel

Kürbis

Käse – Lauchcreme Süppchen

Blumenkohl

**Klare Suppen**

Rinderbrühe mit Gemüse & Fädle

Rinderbrühe mit Gemüse & Maultaschen

Hochzeitssuppe

Zwiebelsuppe

**Eintöpfe**

Erbsensuppe

Linsensuppe

Mexikanischer Eintopf

Kartoffelsuppe

Gulaschsuppe

Soljanka

Nudelsuppe

**Kalte Suppen**

Gazpacho

Kalte Gurkensuppe

**Salate**

**Rohkostsalate**

Gurke, Tomate, Bohne

Blumenkohl,Sellerie

Möhrensalat

Rote Bete

Griechischer Salat mit Feta

Hirtensalat mit Feta & Oliven

Brotsalat

Blattsalate mit Dressing

**Feinkost Salate**

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Gnocchi Salat

Bulgursalat

Fleischsalat

Bayrischer Wurstsalat

Eiersalat

Schichtsalat

Linsen- Salat

Couscous Salat

Tomate- Mozzarella- Salat

Geflügelsalat

Käsesalat

Nacho Salat

Hähnchen-Curry Salat

Rindfleisch Salat

Meeresfrüchte Salat

Heringssalat

**Plattenvariationen**

Gerne reichen wir Ihnen zu Ihren Platten ein Brot oder Baguette Korb.

**Wurstplatte**

Salami & Schinkenvariationen

**Schlachte- Wurst**

Leberwurst, Blutwurst, Sülze, Gehacktes & Knackwurst

**Käseplatte**

Eine Auswahl von mindestens 6 verschiedenen Käsesorten

Dekoriert mit Frischobst und Feigensenf.

**Gemischte Wurst- & Käseplatte**

Gemischte Wurst- und Käseplatte

**Gehacktes Schwein**

Schweinegehacktes mit Zwiebeln

**Räucherfischplatte**

Verschiedene Räucherfischspezialitäten

**Antipasti Platte**

Leckere kleine Vorspeisen wie gerillte Aubergine, Paprika, Tomaten, Pilze,

Zucchini, Fenchel & Oliven

**Gemüseplatte**

Verschiedenes Gemüse in Sticks geschnitten, dazu Kräuterdip.

**Exotische Obstplatte**

Verschiedenes Obst, mundgerecht geschnitten

**Hauptgang mit Fleisch**

**Schweinefleisch**

Schweinerahmgulasch

Szegediner Gulasch

Gulasch Halb und Halb

Schweinegeschnetzelte „Züricher Art“

Schweinesteak überbacken mit Ananas, Tomate-Mozzarella & Würzfleisch

Schweineschnitzel

Schweinekrustenbraten

Schwarzbierbraten

Schweinshaxe

Rippchen mit Barbecue Sauce

Schweinefilet im Speckmantel

Gyros mit Tzatziki oder in Metaxa Sauce

Sülze mit Remouladensoße

Schweinesteak Saltimbocca

Kassler Kamm

Kassler Rücken

Bratwurst**,** Rostbrätel mit geschmorten Bierzwiebeln; Bratklop

**Rindfleisch**

Rouladen

Sauerbraten

Rinderschmorbraten

Rindergulasch

Rindergeschnetzeltes „Stronganoff“

Rinderhüftsteak

Geschmorte Ochsenbäckchen

Rinderzunge

Kalbsschnitzel

**Hähnchen & Pute**

Hähnchenschenkel

Hähnchenflügel

Hähnchen- oder Putengeschnetzeltes mit Pilzen

Hähnchenbrust Natur gebraten

Hähnchensteak überbacken mit Ananas & Tomate Mozzarella

Gebratene Hähnchenbrust in Rahmsoße

Hähnchen-Curry

Hähnchenschnitzel

Putenschnitzel

Putenrollbraten

**Wild & Lammfleisch**

Wildschweingulasch mit Waldpilzen oder Hirschgulasch mit Preiselbeeren

Wildschweinbraten

Rehbraten oder Hirschbraten

Entenbrust

Entenkeule

Gänsebrust

Gänsekeule

Lamm Rücken

Lammkeule

Lammgulasch

Lammkarree

**Hauptgang mit Fisch**

Zanderfilet, Kabeljaufilet, Schollenfilet oder Rotbarschfilet

Wahlweise mit Zitronen Butter Soße oder Kräutersoße

Paniertes Fischfilet mit Remouladensoße

In Knoblauch geschwenkte Garnelen

Paella mit Meeresfrüchten

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

gebratene Scholle „Finkenwerder Art“

gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat

**Beilagen Gemüse & Co**

**Gemüsebeilagen**

**Gemischte Gemüseplatte mit**

Möhre, Erbsen Blumenkohl, Broccoli Rosenkohl, Spargel & Sauce Hollandaise

Rotkraut

Sauerkraut

Bayrisch Kraut

Speckrosenkohl

Grünkohl

Mandelbrokkoli

Buttererbsen

Mischgemüse mit Erbse & Möhren

Kaisergemüse mit Blumenkohl, Brokkoli & Möhren & Sauce Hollandaise

Rahmwirsing

Rahm Champignons

Mediterranes GemüsemitPaprika, Fenchel, Aubergine, Zucchini, Champignons

**Kartoffelbeilage & Co**

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Thüringer Klöße

Serviettenknödel

Steakhouse Pommes

Süßkartoffelpommes

Kroketten

Tomatenreis, Butterreis oder Wildreis

Spätzle

Nudel aller Art

**Kindergerichte**

hausgemachte Nuggets mit Steakhouse Pommes

Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße

Nudel mit Bolognese & Reibekäse

Lasagne im Chafing Einsatz

Kartoffelpuffer mit Apfelmuss

Eierkuchen mit Apfelmuss

**Veggi Gerichte**

Paprikaschoten mit Couscous & Käse überbacken

Blumenkohl Bratlinge

Bunte Ebly Pfanne mit Tomatensoße

Nudeln mit Gemüsebolognese

**Dessert Variationen**

DDR Rote Grütze mit Vanillesoße

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Wackelpudding mit Vanillesoße

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Vanillepudding mit Schokoladensoße

Beerengrütze mit Vanillesoße

Tiramisu

Weißes Schokoladenmouse mit Fruchtspiegel

Dunkles Schockladenmouse mit Fruchtspiegel

Hausgemachte Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Hausgemachte Creme Brûlée

Griechischer Joghurt mit Beeren und Braunen Zucker

Obstsalat im Glas mit Naturjoghurt

Bunte Obstspieße

Exotische Obstplatte

Schokoladenbrunnen mit frischem Obst

**Getränkepauschale**

**Alkoholfreie Getränke**

TWQ Wasser Classic, Medium, Pur

Vita Cola Pur, Original, Orange, Zitrone

Saft Orange & Apfel

**Fassbier**

Köstritzer Edel Pils,

Radler, Diesel

Köstritzer Schwarzbier

Benediktiner Hefeweizen Naturtrüb

**Flaschenbier**

Benediktiner Hefeweizen Alkoholfrei

Bitburger Alkoholfrei 0,0 %

Bitburger Alkolfreies Radler 0,0 %

**Wein/ Sekt**

**Weißwein** Pinot Grigio „Le Anfore“

Trocken, Italien

**Rotwein** Primitivo „Le Anfore“

Trocken, Italien

**Sekt Hausmarke** trocken/ halbtrocken

Sektkellerei Bernard-Massard, Trier

**Weißweinschorle**

**Longdrinks**

2x Longdrink zur Wahl

**Spirituosen**

1x Obstler, 1x Kräuter, 3x Liköre zur Wahl

**Kuchenplatten**

Gerne können Sie auch Ihren Kuchen über uns bestellen,

wir arbeiten mit Bäckerei Thomas Rose in Weimar zusammen.

Wir übernehmen die Bestellung und Abholung für Sie.

**Dazu können sie folgende Getränke Wählen:**

Frischer Filterkaffee 1 l 11,00 €

Verschiedene Teesorten (je nach Wunsch) 0,2 l 3,20 €

Heiße Milch oder heißer Kakao 0,2 l 2,50 €

**Geschirr für Ihre Feier Zuhause**

Wenn Sie lieber Zuhause feiern, können wir Ihnen Geschirr, Besteck & Gläser

für bis zu 50 Personen zum Ausliehen anbieten.

Buffetteller groß je Teller 0,50 €

Buffetteller klein ja Teller 0,40 €

Suppentassen mit Untertassen je Tasse 0,50 €

Messer, Gabeln, Löffel, Kuchengabel, Teelöffel je Besteck 0,25 €

Weingläser, Sektgläser, Wassergläser, Saftgläser, Biergläser 0,40 €

**Schlusswort**

Der Catering Katalog für Ihre Feier finden Sie online unter [www.weintraube-hopfgarten.de](http://www.weintraube-hopfgarten.de) zum Anschauen und Ausdrucken, damit Sie sich Zuhause in Ruhe Ihr Buffet oder Menü zusammenstellen können.

Für Dekoration und Tischdeckenreinigung werden extra Kosten erhoben.

Dekorationspauschale: 3,00 € bis 5,00 € pro Person

Tischdeckenreinigung: 3,00 € pro Person

Hinweise zu Unverträglichkeiten oder Allergien bitten wir bis zu unserem Gesprächstermin

abzuklären und uns mitzuteilen.

Gern helfen wir Ihnen auch dabei, das passende zu finden.

Bei Fragen oder Anregungen Sprechen Sie uns bitte an.

**Inhaber Patrick Langbein, Tel: 0152/ 01677109**

**Plattenvariationen**



 

